



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**Lei Municipal nº. 1337/2025**

**De 06 de Agosto de 2025.**

Dispõe sobre a elaboração, beneficiamento e comercialização de produtos comestíveis de origem animal no município de Pontal do Araguaia - MT, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**, Estado de Mato Grosso, Senhor Adelcino Francisco Lopo, faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona a seguinte lei:

**CAPITULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** Ficam estabelecidas as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, no Município de Pontal do Araguaia/MT.

**Art. 2º.** Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, específico para agroindústrias de pequeno à médio porte, e que atuará de acordo com as normas estabelecidas nesta Lei.

**Art. 3º.** São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração, as seguintes matérias primas, seus derivados e subprodutos:

- I. Carnes;
- II. Leite;
- III. Ovos;
- IV. Produtos Apícolas;
- V. Peixes, crustáceos e moluscos;
- VI. Outros produtos de origem animal.

**Parágrafo Único** - Os produtos de que trata este artigo, poderão ser comercializados no Município de Pontal do Araguaia/MT, cumpridos os requisitos desta Lei.

**Art. 4º.** O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, para agroindústrias de pequeno e médio porte, terá como objetivo:

- I. Agilizar e orientar os procedimentos para a inspeção sanitária;
- II. Resguardar a saúde da população de doenças veiculadas em produtos ou não, de origem animal;
- III. Inspeccionar e reinspeccionar as agroindústrias sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário, o recebimento, acondicionamento, processamento, embalagem, rotulagem, resfriamento ou congelamento, estocagem e expedição dos produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana;
- IV. Expedir os competentes relatórios de inspeção e/ou vistoria dos produtos



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

- oriundos das agroindústrias;
- V. Aprovar o número de registro do estabelecimento, bem como o uso de rótulos e carimbos nos produtos e subprodutos com origem nas agroindústrias;
  - VI. Registrar estatisticamente, dados de abate, condenações, inutilização, produção e outros que se tornarem necessários;
  - VII. Solicitar laudos técnicos de qualidade e identidade do produto de origem animal.

**Art. 5º.** O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fica subordinado a Secretaria Municipal de Agricultura.

**Art. 6º** - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será composto de profissionais com capacitação técnica e devidamente habilitados, sendo um Médico Veterinário, um Técnico preferencialmente formado em Nutrição ou Engenharia de Alimentos, podendo ser um técnico em agropecuária, engenheiro agrônomo ou licenciado em Ciências Agrícolas, um Técnico Administrativo, um Fiscal Sanitário.

**Art. 7º** - Para orientar e subsidiar as decisões do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será criado por ato do Poder Executivo, o **Conselho de Inspeção Municipal**, na forma de Órgão colegiado, vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, sendo constituído de:

- I. Dois representantes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;
- II. Um representante do INDEA;
- III. Um representante da Vigilância Sanitária;
- IV. Um representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
- V. Um representante da Empaer.
- VI. Um representante da Secretaria de Saúde

**Art. 8º.** Compete ao Órgão Municipal definido no art. 5º, a execução de ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, orientação, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos.

**Art. 9º.** Os produtos com registro e autorizados pelo SIM, só poderão ser comercializados dentro do município de Pontal do Araguaia.

**Art. 10.** O estabelecimento processador de alimentos de origem animal efetuará o registro junto ao órgão municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I. Requerimento dirigido a autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação e o registro de inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- II. Apresentação de Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária;
- III. Apresentação de plantas ou croquis do estabelecimento aprovadas pelo SIM e pelo Plano Diretor da Prefeitura Municipal;



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

- IV. Registro no Cadastro Geral dos Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- V. Atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal;
- VI. Comprovação de estar a atividade assistida por responsável técnico habilitado ou Médico Veterinário inscrito no CRMV, quando necessário;
- VII. Comprovação de estar, a pessoa ligada ao empreendimento, habilitada através de curso profissionalizante na área afim e regular com a legislação ambiental vigente.

**Art. 11.** O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade de produção.

**Parágrafo Único** - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar necessárias.

**Art. 12.** O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote de origem.

**Art. 13.** Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e opcionalmente junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde, respeitada a legislação vigente.

**Art. 14.** O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção de alimentos é obrigatório, e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais da Defesa Sanitária Animal.

**Art. 15.** Os manipuladores e processadores de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 06 (seis) meses, e usar uniformes próprios para as respectivas atividades.

**Art. 16.** Os produtos deverão ser transportados e Armazenados em condições adequadas para preservação da qualidade.

## CAPÍTULO II DAS INSTALAÇÕES

**Art. 17.** As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, atendendo ainda os seguintes objetivos:



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

- I. Adequada aeração e luminosidade;
- II. Adequada destinação de resíduos e rejeitos, seguindo a legislação ambiental da SEMA e as normas técnicas da ABNT;
- III. Água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, seguindo os padrões de potabilidade exigidos pela legislação;
- IV. Distância mínima das fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental estadual;
- V. As agroindústrias poderão localizar-se na área rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM, e, dependendo do produto, desde que não transgridas as normas urbanísticas do Plano Diretor e Código de Postura Municipal e não causem problemas de poluição;
- VI. Instalações, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado e com área que possibilite circulação interna dos veículos, para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
- VII. Possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VIII. Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- IX. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e à vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- X. Dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de aço inoxidável, ou outro material aprovado, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- XI. Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, possuindo dispositivos contra roedores;
- XII. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;
- XIII. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados nas agroindústrias, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde;
- XIV. As Unidades de Pasteurização e Produção de Derivados do Leite, deverão obrigatoriamente dispor de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração ou processamento dos produtos;
- XV. Instalação e utilização obrigatória de lavador de botas, pia, saboneteira;
- XVI. Dispor obrigatoriamente de lavatório de mãos, depósitos de ingrediente, área de manipulação e roupa;
- XVII. Possuir redes de esgotamento;



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

- XVIII. Todos os animais destinados a abate devem estar acompanhados de GTA – Guia de Transito Animal;
- XIX. As áreas de manipulação deverão ser maiores de 10 metros quadrados;

**Parágrafo único** - Para os estabelecimentos processadores de alimentos já existentes quando da aprovação desta lei, será permitida a adequação das instalações, que deverão obedecer aos preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal e pelo Conselho de Inspeção Municipal, sendo que este último definirá o prazo para a adequação da unidade.

**Art. 18.** A embalagem dos produtos deve ser produzida por empresa devidamente regularizada, indicando, no rótulo que é produto com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

**CAPÍTULO III**  
**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS ABATEDOUROS DE BOVINOS**

**Art. 19.** Entende-se como Abatedouro - frigorífico de Bovinos: estabelecimento dotados de instalações completas e equipamentos adequados para o abate e refrigeração dos referidos animais.

**Art. 20.** O Abatedouro-frigorífico de Bovinos deverá contar obrigatoriamente, com áreas separadas entre áreas suja, limpeza de miúdos, depósitos, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigência para o abate de bovinos as normas anexo I desta Lei.

**Parágrafo Único** - O Abatedouro de Bovinos deverá obrigatoriamente possuir um pé-direito de no mínimo 5 (cinco) metros na área da sangria e de 4 (quatro) metros na área de processamento.

**Art. 21.** No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o disposto no RISPOA - Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 22.** A critério do SIM, os Abatedouros de Bovinos poderão ser abatidos suínos, caprinos, ovinos, aves e peixes desde que atenda a estrutura mínima para cada espécie.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS ABATEDOUROS SUÍNOS, CAPRINOS E OVINOS**

**Art. 23º.** Entende-se como Abatedouro de Suínos, Caprinos e Ovinos, o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate e refrigeração dos referidos animais.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**Art. 24.** O Abatedouro de Suínos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre água suja, limpa, limpeza de miúdos, depósitos, estocagem, banheiro/vestiário, tendo com padrão mínimo de exigência para o abate de o Anexo I desta lei.

**Art. 25.** No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observar-se-á o disposto no RISPOA- Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 26.** A critério do SIM, nos Abatedouros de Suínos poderão ser abatidos ovinos, caprinos e produzidos embutidos, desde que atenda a estrutura mínima para cada espécie.

#### **CAPITULO V**

#### **DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS ABATEDOUROS DE AVES E COELHOS**

**Art. 27.** Entende-se como Abatedouros de Aves, o estabelecimento dotado de instalações completas, equipamentos adequados para o abate e refrigeração dos animais.

**Art. 28.** O Abatedouro de Aves e Coelhos, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, limpeza de miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para abate de aves as normas técnicas ambientais e sanitárias, e o Anexo II específicas da legislação vigente.

**Art. 29.** No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observar-se o RISPOA - Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 30.** A critério do SIM, no Mini-Abatedouro de Aves poderão ser abatidos coelhos, desde que atenda a estrutura mínima para cada espécie.

#### **CAPÍTULO VI**

#### **DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS**

**Art. 31-** Entende-se como Unidade de Embutidos, o estabelecimento voltado a industrialização embutidos, de construção simples, área física pequena ou média, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Art. 32.** A Unidade de Embutidos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área de processamento, depósito, lavagem de utensílios, defumador, se houver estocagem, banheiro/vestiário.

#### **CAPÍTULO VII**

#### **DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE PASTEURIZAÇÃO E PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE**



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**Art. 33.** Entende-se como Unidade de Pasteurização e Produção de Derivados do Leite o estabelecimento voltado a pasteurização e industrialização do leite, de construção simples, área física pequena ou média, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**CAPÍTULO VIII**  
**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E**  
**ACONDICIONAMENTO DE OVOS**

**Art. 34.** Entende-se como Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos o estabelecimento de construção simples, área física pequena ou média, não podendo ser de madeira, e que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Parágrafo Único** - Unidades de Recepção e Acondicionamento de Ovos devem ser forradas com material lavável e impermeável e com paredes de material resistente que proporcione perfeita vedação.

**Art. 35.** A Unidade de Recepção e Acondicionamento de Ovos deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, sala de acondicionamento, expedição.

**CAPÍTULO IX**  
**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES DE RECEPÇÃO E**  
**PROCESSAMENTO DE PRODUTOS APÍCOLAS**

**Art. 36.** Entende-se como Unidade de Recepção e Processamento de Produtos Apícolas, o estabelecimento de construção simples, área física pequena ou média, que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção, inspeção e higienização.

**Parágrafo Único** - As unidades de recepção e processamento de produtos apícolas, devem ser construídas com material impermeável que proporcione uma perfeita vedação.

**Art. 37.** A Unidade de Recepção e Processamento de Produtos Apícolas, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre recepção, processamento, armazenagem, expedição.

**CAPÍTULO X**  
**DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DAS AGROINDÚSTRIAS DE PEIXES, MOLUSCOS,**  
**ANFÍBIOS E CRUSTÁCEOS**



**Art. 38.** Entende-se como Agroindústria de Processamento de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos, o estabelecimento voltado a industrialização de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos, de construção simples, área física pequena ou média, mas que apresente obrigatoriamente um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de produção inspeção e higienização.

**Parágrafo único** - As unidades de "Pesque Pague", poderão realizar o abate e limpeza de peixes, desde que previamente autorizados pela Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 39.** As Agroindústrias de Processamento de Peixes, Moluscos, Anfíbios e Crustáceos, deverão contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, defumador, depósito, estocagem, banheiro/vestiário.

## CAPÍTULO XI

### DA RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES

**Art. 40.-** O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal, é responsável civil e criminalmente, pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

**Art. 41.** As infrações às normas previstas nesta Lei ou Regulamento, serão punidas isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade de natureza civil e penal cabíveis:

- I. Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido de má-fé;
- II. Multa de até 600 UPFM nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;
- III. Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e vegetal quando não apresentarem condições higiênico- sanitárias adequadas à sua finalidade ou quando forem adulteradas;
- IV. Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;
- V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas;
- VI. As multas serão elevadas até o máximo de duzentas (200) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz;
- VII. A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;
- VIII. Se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior, decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**Art. 42.** As infrações a presente Lei, serão aplicadas pelos Fiscais e/ou integrantes do SIM, e o recurso, quando for o caso, será interposto ao Conselho de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO XII**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 43.** Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei, serão repassados pela Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no orçamento do Município de Pontal do Araguaia/MT.

**Art. 44.** Todos os empreendimentos e agroindústrias pertencentes a agricultores familiares de forma individual ou organizados em cooperativas e associações receberão tratamento diferenciado, referentes a prazos taxas e outros, respeitados os requisitos mínimos exigidos por esta lei.

**Art. 45.** Para o Serviço de Inspeção Municipal SIM, serão aplicadas as Taxas previstas no Código Tributário, Código de Postura e Código Sanitário do Município.

**Art. 46.** São partes integrantes desta Lei os formulários de cadastro anexos.

**Art. 47.** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, serão regulamentados por Decreto, baixado pelo chefe do Poder Executivo Municipal.

**Art. 48.** A partir da aprovação desta lei o Prefeito Municipal, tem 06 (seis) meses para a implantação e homologação do Sistema de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 49.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial a Lei Municipal nº 926/2019.

Pontal do Araguaia/MT, em 06 de Agosto de 2025.

**ADELINO FRANCISCO LOPO**  
Prefeito Municipal



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

**ANEXO I**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA MATADOURO DE BOVINOS, SUINOS,  
CAPRINOS E OVINOS**

1. Nome da Firma, Proprietário ou Arrendatário ou Prefeitura.
2. Denominação do Estabelecimento (Nome Comercial ou Nome Fantasia).
3. Classificação do Estabelecimento conforme regulamento do SIP/POA(Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal).
4. Endereço do estabelecimento e sua localização e endereço completo para correspondência, incluindo: CEP, telefone, fax e E-mail.
5. Espécie (s) de animal (s) que pretende abater e descrever o processo de matança da recepção à expedição.
6. Velocidade da matança e capacidade máxima diária de abate.
7. Detalhar os produtos que pretende comercializar (carcaça, meia carcaça, cortes primários, carne desossada, incluindo o fluxograma).
8. Embalagens: descrever se haverá utilização de embalagens secundárias para transporte: caixas de papelão ou caixas plásticas.
9. Número aproximado de empregados por sexo.
10. Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos existentes e/ou a serem instalados no estabelecimento (quantidade, localização dentro do estabelecimento e que constem todos no layout da planta baixa do projeto).
11. Água potável para o abastecimento:
  - a) Procedência e volume de vazão.
  - b) Processo de captação e sistema de distribuição.
  - c) Sistema de tratamento utilizado e onde está ou será instalado este sistema.
  - d) Depósito e sua capacidade (deve ser condizente com a capacidade de abate).
  - e) Sistema de aquecimento d'água.
12. Destino dado as águas servidas: esgotos, caixa de gordura, caixa de retenção, lagoas de tratamento, meios empregados para depuração das águas servidas, etc. (tudo deve constar da planta de situação do projeto).
13. Detalhar o sistema de coleta, a frequência da coleta e o destino final dos resíduos de abate, se houver empresa coletora citar os dados da mesma.
14. Detalhar o controle de pragas, se houver empresa especializada, citar os dados da mesma.
15. Local para higienização e depósito de equipamentos e utensílios.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

16. Local destinado a Departamento Material de Limpeza(DML) e almoxarifado.
17. Ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências - descrever.
18. Aberturas: informar a natureza do material e o sistema de proteção contra insetos, observar que nas janelas e óculos as telas devem ter armação metálica e serem removíveis.
19. Natureza do piso e material de revestimento do piso - descrever.
20. Teto: informar o tipo de cobertura, existência ou não de forro, a natureza do material e pintura.
21. Paredes: informar a natureza do material e o tipo de revestimento ou da impermeabilização.
22. Natureza do material e revestimentos das mesas e bancadas.
23. Vestiários: informar sobre sua existência, localização e separação por sexo.
24. Informação detalhada sobre banheiros e instalações sanitárias e separação por sexo.
25. Gabinete sanitário (pedilúvio, lavador de botas, pia para higienização de mãos e antebraços) - descrever.
26. Refeitório: informar se existe e qual é sua localização.
27. Indicação da existência nas proximidades de curtume ou outros estabelecimentos, que por sua natureza produzam mau cheiro ou poeira.
28. Tipo de revestimento do pátio e material usado para cercas ao redor do estabelecimento.
29. Instalações frigoríficas:
  - a) Número, capacidade e finalidade das câmaras frias, geladeiras industriais ou freezers.
  - b) Sistema de refrigeração utilizado nas câmaras frias.
  - c) Temperatura de armazenamento.
  - d) Altura do pé direito das câmaras frias e altura da trilhagem.
  - e) Largura das portas das câmaras frias.
30. Informar o tipo de veículo utilizado para transporte da produção (observar que os veículos devem ter condições de manter os produtos em temperatura adequada para cada tipo – constar tais temperaturas).
31. Local da Inspeção Estadual, informar se existe dependência destinada para uso da inspeção.
32. Informar sobre lavanderia atendendo normas (descrever processo).



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

**ANEXO II**

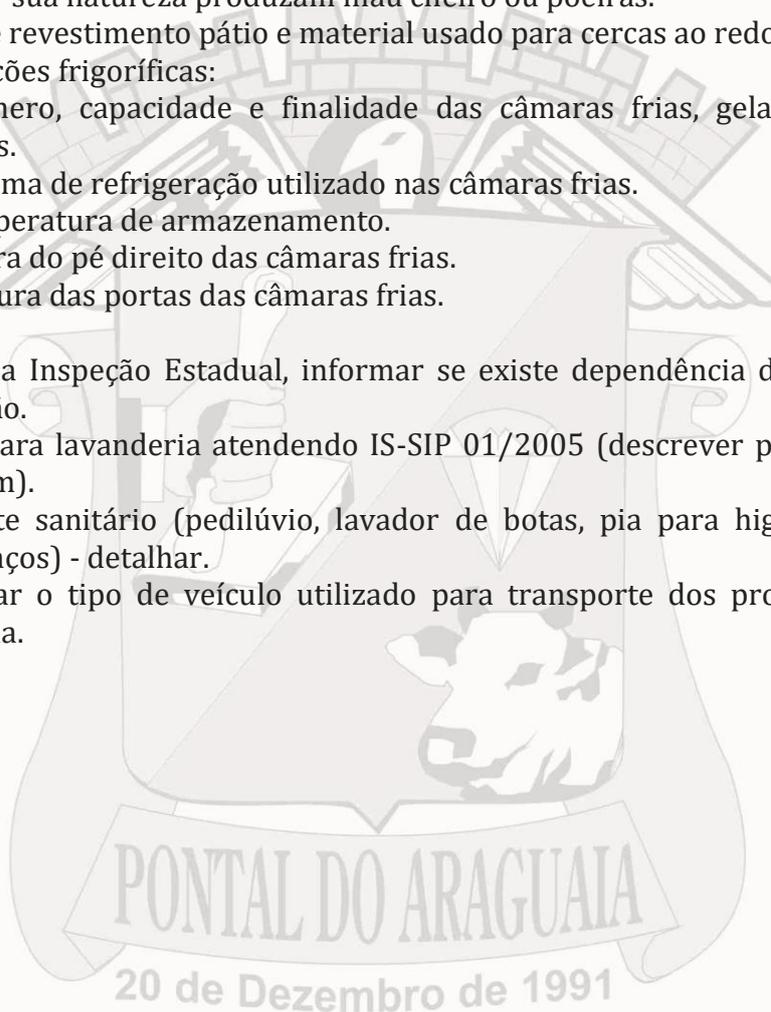
**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA MATADOURO DE AVES E COELHOS**

1. Nome da Firma, Proprietário ou Arrendatário ou Prefeitura.
2. Denominação do Estabelecimento (Nome Comercial ou Nome Fantasia).
3. Classificação do Estabelecimento conforme regulamento do SIP/POA.
4. Endereço do estabelecimento e sua localização e endereço completo para correspondência, incluindo: CEP, telefone, fax e E-mail.
5. Espécie(s) de animal(s) que pretende abater e descrever o processo de matança (recepção das aves, insensibilização e sangria, escaldagem, depenagem, retirada das cutículas, evisceração, resfriamento, gotejamento, cortes e embalagem), nória automática ou manual, túnel de congelamento, etc.
6. Velocidade da matança e capacidade máxima diária de abate.
7. Detalhar os produtos que pretende comercializar (carcaça, meia carcaça, cortes primários, miúdos congelados, etc.), incluindo o fluxograma de cada produto.
8. Embalagens: descrever se haverá utilização de embalagens secundárias para transporte - caixas de papelão ou caixas plásticas.
9. Número aproximado de empregados por sexo.
10. Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos existentes e/ou a serem instalados no estabelecimento (quantidade, localização dentro do estabelecimento e que constem todos no layout da planta baixa do projeto).
11. Água potável para o abastecimento:
  - a) Procedência e volume de vazão.
  - b) Processo de captação e sistema de distribuição.
  - c) Sistema de tratamento utilizado e onde está ou será instalado este sistema.
  - d) Depósito e sua capacidade (deve ser condizente com a capacidade de abate).
  - e) Sistema de aquecimento d'água.
  - f) Procedência do gelo p/ chiller.
12. Destino dado as águas servidas: esgotos, caixa de gordura, caixa de retenção, lagoas de tratamento, meios empregados para depuração das águas servidas, etc.(tudo deve constar da planta de situação do projeto).
13. Detalhar o sistema de coleta, a frequência da coleta e o destino final dos resíduos da evisceração e das penas, se houver empresa coletora, citar os dados da mesma.
14. Detalhar o sistema para controle de pragas, se houver empresa especializada, citar os dados da mesma.
15. Local para higienização e depósito de equipamentos, utensílios, inclusive de gaiolas.
16. Local destinado a Departamento Material de Limpeza(DML) e almoxarifado.
17. Ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências.
18. Aberturas: informar a natureza do material e o sistema de proteção contra insetos, observar que nas janelas e óculos as telas devem ter armação metálica e serem removíveis.
19. Natureza do piso e material de revestimento do piso.
20. Teto, informar o tipo de cobertura, existência ou não de forro, a natureza do material e pintura.



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

21. Paredes: informar a natureza do material e o tipo de revestimento ou da impermeabilização.
22. Natureza do material e revestimentos das mesas e bancadas.
23. Vestiários: informação detalhada sobre suas dependências e sua localização.
24. Banheiros: informação detalhada sobre as instalações sanitárias e sua localização.
25. Refeitório: informar se existe e qual é sua localização.
26. Indicação da existência nas proximidades de curtume ou outros estabelecimentos, que por sua natureza produzam mau cheiro ou poeiras.
27. Tipo de revestimento pátio e material usado para cercas ao redor do estabelecimento.
28. Instalações frigoríficas:
  - a) Número, capacidade e finalidade das câmaras frias, geladeiras industriais ou freezers.
  - b) Sistema de refrigeração utilizado nas câmaras frias.
  - c) Temperatura de armazenamento.
  - d) Altura do pé direito das câmaras frias.
  - e) Largura das portas das câmaras frias.
29. Local da Inspeção Estadual, informar se existe dependência destinada para uso da Inspeção.
30. Local para lavanderia atendendo IS-SIP 01/2005 (descrever processo de lavagem e secagem).
31. Gabinete sanitário (pedilúvio, lavador de botas, pia para higienização de mãos e antebraços) - detalhar.
32. Informar o tipo de veículo utilizado para transporte dos produtos e temperatura utilizada.





### ANEXO III

#### Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:

1. Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2. Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3. Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.

#### **Observação:**

Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

4. Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
5. Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando não se tratar de agroindústria familiar rural. a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo; b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides; proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
6. Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;  
**Observação:** Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
7. Dispor de dependências administrativas, refeitórios e oficinas separadas do corpo da indústria;
8. Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
9. Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**Observação:** Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

10. Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
11. Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
12. Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
13. Possuir forro liso e impermeável;
14. Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
15. Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
16. Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
17. Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes.
18. Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
19. Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
20. Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO.
21. Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
22. Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
23. Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
24. Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
25. Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
26. Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

27. Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondado.
28. Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29. Possuir balança digital;
30. Possuir seladora;
31. Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32. Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
33. Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
34. É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
35. A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos).
36. Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água;
37. A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.
38. O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação, no caso de agroindústrias familiares rurais os serviços poderão ser efetuados por técnicos do INDEA, EMPAER ou da Secretaria de Agricultura.

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



#### ANEXO IV

**Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:**

1. Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:
  - 1.1. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
    - 1.1.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;
    - 1.1.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;
    - 1.1.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
      - Em fase colostrálica;
      - Com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
      - Em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.
  - 1.2. Higiene na obtenção do leite.
    - 1.2.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;
    - 1.2.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
    - 1.2.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
    - 1.2.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
    - 1.2.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).
  - 1.3. Transporte
    - 1.3.1. O leite cru não resfriado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia de sua obtenção;
    - 1.3.2. O leite cru, obtido em segunda ordenha deverá ser resfriado na fazenda e ser entregue na queijaria até as 10:00 horas do dia seguinte à ordenha na temperatura máxima de 10°C.

#### **Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:**

1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
2. Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
3. Dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

- matéria- prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;
- 3.1. A Sala de ordenha deve ser localizada a 30 (trinta) metros de distância do local de envase.
4. Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
  5. Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
  6. Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3,5 (três metros e meio), impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
  7. Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
  8. Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
  9. Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;
  10. Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
  11. Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;
  12. Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
  13. Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
  14. Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
  15. Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
  16. Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;
  17. Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
**CNPJ 33.000.670/0001-67**

18. Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;
19. As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;
20. Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;
21. Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);
22. Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;
23. Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);
24. Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;
25. Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatos e residual negativa;
26. Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com: sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos; sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;
27. A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
28. Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
29. A planta-projeto de construção da queijaria, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM;
30. É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico habilitado que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

20 de Dezembro de 1991



**ANEXO V**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS**

1. Nome do proprietário, endereço completo, telefone, e-mail.
2. Nome da Firma ou Granja.
3. Localização/endereço da Firma ou Granja.
4. Tipo de estabelecimento, se é indústria de conservas, entreposto ou granja.
5. Tipo de ovos que pretende manipular (ovos de galinha, de codorna, etc.) e qual o processo de manipulação utilizado (descrever detalhadamente o fluxo de manipulação dos ovos, desde a sua recepção até a expedição do produto final).
6. Tipo de produto que pretende comercializar (ovos frescos, conserva de ovos, conserva de ovos com legumes, ovos desidratados, etc.).
7. Citar a capacidade diária de recepção manipulação ou industrialização de ovos no estabelecimento.
8. Citar a procedência da matéria prima (ovos), dando a relação completa com o nome do proprietário, endereço, telefone, etc. das granjas fornecedoras.
9. Citar o mercado de consumo (municípios) que pretende abastecer.
10. Citar o número de funcionários no estabelecimento por sexo.
11. Detalhar o maquinário, aparelhagem e equipamentos instalados ou a instalar no estabelecimento.
12. Citar o tipo de veículo que será utilizado para o transporte do produto final.
13. A água de abastecimento: citar a procedência (poço, mina, Emasa, etc.), qual o volume, tipo de captação, tratamento, capacidade e número de caixas de água.
14. Citar o destino que será dado para as águas servidas (sujas).
15. Detalhar o sistema de ventilação e iluminação nas diferentes dependências do estabelecimento.
16. Descrever o sistema utilizado para evitar a entrada de moscas e outros insetos (tela, cortina de ar).
17. Descrever como é ou como será o piso, mesas, portas, janelas, paredes, forro, cobertura do estabelecimento e pavimento do pátio.
18. Descrever como será feita a coleta e qual o destino a ser dado aos ovos desclassificados ou condenados.
19. Detalhar o tamanho, localização, se há separação por sexo e número de vestiários e sanitários.
20. Detalhar (caso existam) as instalações de frio, como: geladeira industrial, câmaras, freezers, etc.
21. Informar se há nas proximidades algum estabelecimento ou indústria que produza mau cheiro ou poeiras e qual a distância.



## ANEXO VI

### **Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM**

Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:

1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
2. Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
3. Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
4. Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
5. Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
6. Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
7. Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
8. Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.
9. Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
10. Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
11. Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

12. Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;
13. Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;
14. Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;
15. Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;
16. Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;
17. O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;
18. O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
19. As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
  - 1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em nome de instituição representativa da categoria registro rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;
  - 2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
20. A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.



## ANEXO VII

**Para aprovação de um estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:**

1. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no SIM (Serviço de Inspeção Municipal);
2. As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção do estabelecimento;
3. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
4. Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
5. Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
6. Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
7. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
8. Possuir forro liso e impermeável;
9. Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
10. Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
11. Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
12. Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
13. Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
14. Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
15. Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
16. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

- gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
17. Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
  18. Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
  19. Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
  20. Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
  21. Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada a circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
  22. Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

**Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:**

Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessita:

1. Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

**FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO PEIXE**

- Captura\_depuração\_abate\_evisceração\_lavagem
- Pescado limpo - Decapitação (retirada da cabeça) - Efolia da pele
- Filetagem - Lavagem - Embalagem.

**1.1. CAPTURA E DEPURAÇÃO**

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.

A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo



de água limpa. O animal passa no mínimo 2 e no máximo 10 dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo e de modo a não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.

### **1.2. ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM**

O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final. Retiram-se então as escamas do pescado, com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa, e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para a comercialização, ou seguir para o processo de filetagem.

### **1.3. DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM**

Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois desviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.

2. Possuir instalações para a fabricação e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
3. Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;
4. Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
5. Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
6. Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
7. Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

8. Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
9. Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
10. Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;
11. A Inspeção Sanitária do pescado baseia-se: na determinação do estado de frescor; na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante; e, na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação;
12. Apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;
13. Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com: sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos; sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;
14. O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário com registro no CRMV) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15. A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16. Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17. A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.



**RELAÇÃO DE DOCUMENTOS E REQUISITOS PARA REQUERIMENTO DE REGISTRO NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

- I. Requerimento;
- II. Dados do proprietário;
- III. Dados do estabelecimento;
- IV. Declaração de responsabilidade;
- V. Dados do responsável técnico;
- VI. Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
- VII. Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (Caso Necessário);
- VIII. Cadastro do produto;
- IX. Declaração;
- X. Início de atividades;
- XI. Fluxograma de produção;
- XII. Composição dos produtos;
- XIII. Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;
- XIV. Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.(no caso de agricultor familiar apresentar um croqui);
- XV. Planta baixa de cada pavimento em escala equipamento e mobiliário;
- XVI. Memorial descritivo da construção das atividades;
- XVII. Cópia do CNPJ.(no caso de agricultor familiar apresentar a DAP, expedida pela Empaer);
- XVIII. Cópia do contrato social.(dispensado quando se tratar de empreendimento familiar rural);
- XIX. Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
- XX. Cópia do alvará de licença e localização;
- XXI. Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXII. Certidão Negativa de Débito - CND.(para agricultor familiar apresentar registro de produtor da Sefaz);
- XXIII. Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal;
- XXIV. Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio);
- XXV. Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);
- XXVI. Comprovante de pagamento das taxas.(agricultor familiar terá desconto de 50% nas taxas)

A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas devem ser assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA, no caso de empreendimentos de agricultores familiares pode ser apresentado croqui assinado por construtor responsável.

**Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:**



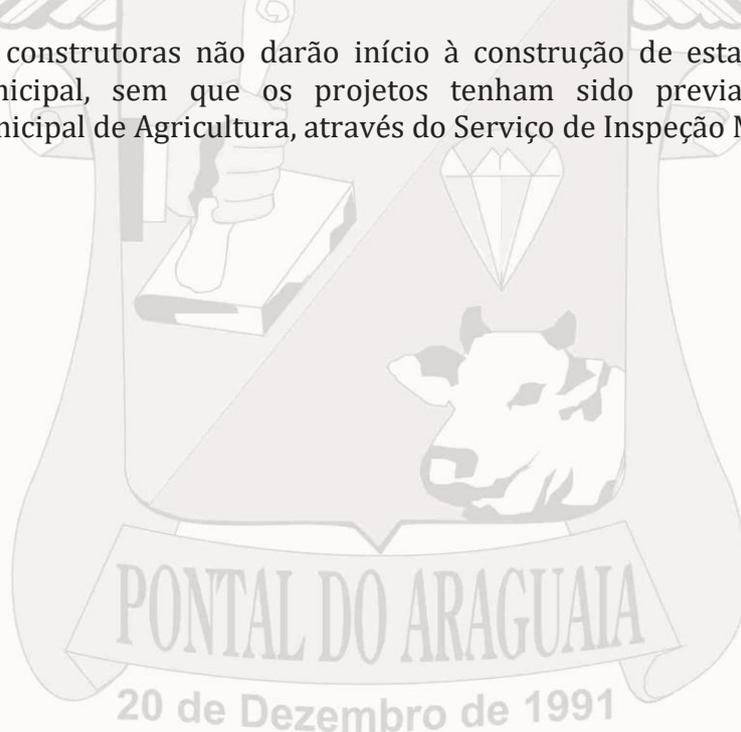
**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

- I. o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
- II. apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

1º. O pedido de aprovação da obra terá que estar de acordo com o Plano Diretor, e deverá remeter à Secretaria Municipal de Agricultura, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário.

2º. Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

3º. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal.





ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**REQUERIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_,

CPF \_\_\_\_\_ Residente: \_\_\_\_\_,

no Município de Pontal do Araguaia/MT, proprietário da empresa \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_,

situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ no município de Pontal do Araguaia, classificada como

\_\_\_\_\_, que irá trabalhar com \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

para comercialização no Município de Pontal do Araguaia/MT, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo

PONTAL DO ARAGUAIA  
20 de Dezembro de 1991



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço residencial: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_.

Complemento: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Documentos:

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_.

Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



**DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

8 \_\_\_\_\_

9 \_\_\_\_\_

10 \_\_\_\_\_

11 \_\_\_\_\_

12 \_\_\_\_\_

13 \_\_\_\_\_

14 \_\_\_\_\_

15 \_\_\_\_\_

16 \_\_\_\_\_

17 \_\_\_\_\_

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura de Pontal do Araguaia/MT. Que: \_\_\_\_\_,  
inscrito no \_\_\_\_\_, sob o nº. \_\_\_\_\_ é  
o (a) responsável técnico do estabelecimento \_\_\_\_\_,  
situado \_\_\_\_\_ propriedade  
de \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Assinatura Responsável Técnico - CRMV-MT

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome: \_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_

**ENDEREÇO RESIDENCIAL:**

Rua: \_\_\_\_\_ n.º. \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_

UF: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTOS:**

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Exp: \_\_\_\_\_, Data Exp.: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Reg. Profissional n.º: \_\_\_\_\_

Diplomado pela: \_\_\_\_\_





ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1 - Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: \_\_\_\_\_

2 - Denominação dada ao estabelecimento (identificação): \_\_\_\_\_

3 - Localização do estabelecimento: \_\_\_\_\_

Pontal do Araguaia/MT.

4 - Características e tipo do estabelecimento: \_\_\_\_\_

5 - Produtos que pretende trabalhar: \_\_\_\_\_

6 - Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: \_\_\_\_\_

7 - Procedência da matéria prima por município: \_\_\_\_\_

8 - Mercado de consumo que retende abastecer: \_\_\_\_\_

9 - Número de funcionários do estabelecimento: \_\_\_\_\_

10 - Meio de transporte do produto final: \_\_\_\_\_

11 - Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição \_\_\_\_\_

12 - Destino das águas servidas: \_\_\_\_\_

13 - Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: \_\_\_\_\_

14 - Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis \_\_\_\_\_

15 - Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: \_\_\_\_\_



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

16 - Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

17 - Detalhar o revestimento das mesas, tanques: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

18 - Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

19 - Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem macheiro: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

20 - Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Pontal do Araguaia/MT \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente.





ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**CADASTRAMENTO DO PRODUTO**

**1. Identificação da Empresa.**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ nº. \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: Pontal do Araguaia/MT

Representante Legal: \_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

**2. Registro do Produto**

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Marca em Destaque: \_\_\_\_\_

Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_

Tipo de Produto: \_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

Aditivos: \_\_\_\_\_

Embalagem: \_\_\_\_\_

Registro: \_\_\_\_\_

Nome do Fabricante da Embalagem: \_\_\_\_\_

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**AUTORIZAÇÃO**

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_ situado a Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

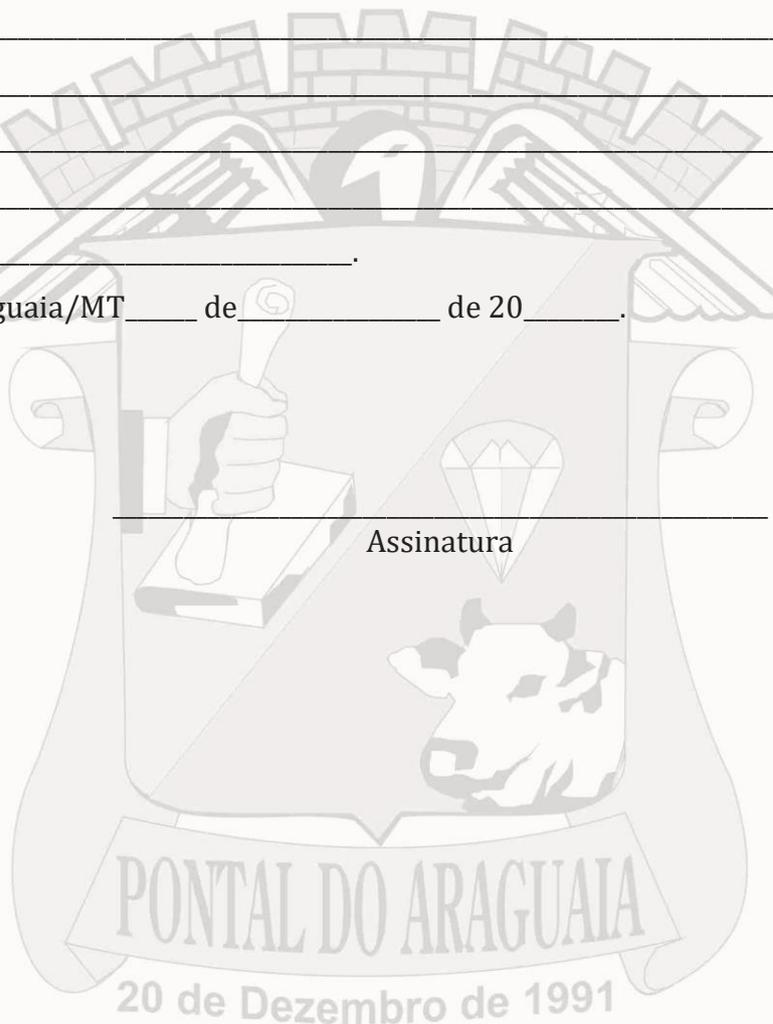
**FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO**

Produto: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Pontal do Araguaia/MT de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_.

Assinatura





ESTADO DE MATO GROSSO  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

Empresa: \_\_\_\_\_

SIM: \_\_\_\_\_ REG: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

MATÉRIA PRIMA- INGREDIENTES SECOS - INGREDIENTES LÍQUIDOS - OUTROS  
INGREDIENTES - AROMATIZANTES - CONSERVADORES - MATERIAL DE EMBALAGEM -  
CORANTES

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_ .

Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991



**ESTADO DE MATO GROSSO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTAL DO ARAGUAIA**  
CNPJ 33.000.670/0001-67

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO**

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agricultura, que: \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição do produto do Estabelecimento \_\_\_\_\_ Situado à \_\_\_\_\_ de propriedade de: \_\_\_\_\_.

Por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Pontal do Araguaia/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Responsável pela coordenação de produção

\_\_\_\_\_  
Assinatura

PONTAL DO ARAGUAIA

20 de Dezembro de 1991